



EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé Rosé Perlwein alkoholfrei

Die Herausforderung: Seit Jahren wächst die Nachfrage nach alkoholfreien Produkten stetig und unsere Lebensgewohnheiten haben sich stark gewandelt. Alkoholfreier Wein hat mittlerweile seine Daseinsberechtigung und nicht zuletzt fügen sich diese Produkte in unserer modernen Welt (gesundheitsbewusste Ernährung, Verzicht auf Alkohol, Alkohol im Straßenverkehr) sehr gut ein. Als Weingut ist dies eine doppelte Herausforderung; kann man diesen Markt bedienen UND schmeckt dieser Rosé überhaupt noch nach Rosé? Wir haben die Herausforderung angenommen und einen sehr guten Grundwein in Gutswein-Qualität genutzt, um letztendlich ein vorzeigbares Ergebnis zu präsentieren – den Leitz EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé.

Das Verfahren:

Wir nutzen die modernste Variante der Vakuumverdampfung. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass sich der Alkohol bereits bei 29 Grad verflüchtigt, also sehr schonend und sehr gut für den Erhalt der Aromen. Diese Methode ist mittlerweile internationaler Standard, da sich der Alkohol vollständig abtrennen lässt und die Trauben- bzw. Weinaromen weitgehend erhalten bleiben. Wir erzielen mit dieser Methode ein modernes alkoholfreies Produkt – 0 % vol. – Leitz EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé.

Wie riecht er, wie schmeckt er – zu was passt er?:

Unser EINS-ZWEI-ZERO Sparkling Rosé ist die logische Weiterentwicklung unseres alkoholfreien Rosé-Stillweins und setzt durch seine belebende Perlage das Sommergefühl und den alkoholfreien Lifestyle perfekt in Szene. Neben dem schon im Rosé vorkommenden Noten von Hagebutte und Himbeere vermag es die schäumende Rosé-Variation Frische und ein angenehmes Prickeln zu vermitteln und bietet somit Trinkspaß par excellence. Wir freuen uns Ihnen diese alkoholfreie Rosé-Qualität anbieten zu können und empfehlen den schäumenden Rosé bei 9° Celsius als angenehmen Aperitiv, aber gerne auch als ständigen Begleiter lauer Sommerabende zu genießen. Auf Ihr Wohl, Cheers!

Rebsorte: Merlot, Portugieser, Pinot Noir

Alkohol: 0 %vol.

Restzucker (g/l): 49,6

Gesamtsäure (g/l): 7,8

Brennwert KJ/kcal: 102 / 24

